

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

29.04.2024

## Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101745</b>
Andere	
EAN Code	4017040880901
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backkrem für Butterhefeteige speziell für Gärunterbrechung und Gärverzögerung
--------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Backkrem, Stange
Auf Butterfettbasis

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
Zur Herstellung von Hefeteigen	
Für Butterhefeteige - speziell für Gärunterbrechung und Gärverzögerung.	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	20 - 30 % auf Mehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süßlich, Nach Butter, Leicht säuerlich	Geruch:	Nach Butter
Aussehen	Stange	Farbe:	Grau
Struktur:	Brüchig		
Bemerkungen:	etwas unregelmäßige Stange		

### ZUTATEN

BUTTERreinfett(50%); Zucker; MILChzucker; WEIZENquellmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; SüßMOLKENpulver; WEIZENmehl; Säureregulator: Calciumacetat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Natürliches Aroma.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.767 kJ (667 kcal)
Fett:	55,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	37,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	15,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	40,0 g
davon Zucker:	33,1 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	1,7 g
Salz (Na x 2,5):	0,0806 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	1,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	1,5 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	76,0 mg
Minerales - Natrium:	32,3 mg
Wasser:	1,4 g

# Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer: 10101745

Letzte Änderung am:

29.04.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

## Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: El.

Entsprechend der Risikoanalyse und des Risikomanagements des Werkes sind die unter dem Hinweis "Mögliche Kreuzkontaminationen" zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination. Die in der Produktionslinie und in der Fabrik angegebenen Allergene werden nur zur Information aufgeführt und stellen nicht unbedingt ein Kreuzkontaminationsrisiko dar.

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

## NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Segregation
------	--------	---------------------	-------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

# Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer:	10101745	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	182 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

# Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer:	10101745	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit					
<b>Nettogewicht:</b>	15 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	15,432 kg	<b>Stückzahl:</b>	5 ST
<b>Bemerkungen:</b> 5 x 3 kg					
Palette					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	10 ST	<b>VE pro Palette:</b>	60 ST
<b>VE pro Lage:</b>	6 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	951 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	139,5 cm
<b>Nettogewicht:</b>	900 kg				
Primärverpackung:					
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>	Papier, PP		
<b>Quantität:</b>	5,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	13,25 g				
<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb, Hellgelb, Blau, Hellbraun, Dunkelbraun				
<b>Breite:</b>	395 mm				
Codierung					
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>	
Sekundärverpackung					
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	365,54 g				
<b>Länge (aussen):</b>	434 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	327 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	125 mm				
Codierung					
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>	
<b>Name:</b>		<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	
Tertiär Verpackung					
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2,6 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	210 mm				
<b>Höhe:</b>	148,5 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	280 g				
<b>Farbe:</b>	Grau				
<b>Länge:</b>	1.000 mm				
<b>Breite:</b>	700 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	0,6300 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
<b>Siebe:</b>	<b>vorhanden</b>	<b>Siebweite</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Filter:</b>	Ja		
<b>Metalldetektor:</b>	Nein		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

## ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.
---

Letzte Änderung am:	29.04.2024
Änderung:	Allergeneinformationen